Kräuter haltbar machen, aufbewahren und verarbeiten

Welche Möglichkeiten habe ich, die gesammelten Garten- und Wildkräuter haltbar zu machen?
- Trocknen oder frisch verarbeiten?
- Auszüge machen?
- Oder doch besser einfrieren?

Dieser Kurs zeigt dir die Vielfältigkeit der Haltbarmachung von Kräutern auf. Du wirst sehen, dass es einfach sein kann, das ganze Jahr über sich und der Familie Kräuter zur Erhaltung der Gesundheit auf den Tisch zu bringen.
Im praktischen Teil werden 2 Produkte je nach Jahreszeit hergestellt.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	27,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 7,50 für Material - 2 Produkte incl Gläser)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Gesundheitsbewusste und naturverbundene Menschen
Mitzubringen:	Sämtliche Materialien bringt die Trainerin mit.

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at